

(製品名) GOLDトウロン

製造規格

配合規格				混合規格
No	原料名	重量	混合順	
1	カレボー-GOLD	200.000	}	No.1-3は45-50℃にて融解させておく
2	発酵無塩バター(corman)	10.000		
3	シュガーエステルER-290 ※2	2.000		
4	レムケローマジパン	100.000	}	① No.1-3を混合 (乳化状態を確認しながら混合) ※中速 3min
5	マシュマロ(溶解用)	100.000		
6	こだわり5種ドライフルーツミックス ※3	150.000	}	② No.4、5をボールに入れレンジで温めてから混合 (No.4は2.0-3.0mm角に切って使用) ※1 レンジ500W 30sec-2min(about50-60℃) ※中速 3min
7	アーモンドホール皮付	30.000		
8	マカダミアナッツホール1S	30.000		
9	カシューナッツホール ※4	20.000		
合計		642.000		成型規格
				① サランラップにφ50-60mmにして成型
				② 冷蔵庫(about5℃)にて冷却

注)
※ 調整可能

※1 (レンジ30秒3回などに分けて行うこと)
温度が高くなりすぎないようにすること(50-60℃)

原料協賛

- ※2 三菱ケミカルフーズ株式会社
- ※3 株式会社デルタインターナショナル
- ※4 株式会社タバタ

特徴

・キャラメルの風味を生かす為、ローマジパンを使用。

・5種のフルーツ(クランベリー、レーズン2種、アプリコット、イチジク)

・チューイングな食感に仕上がった。

